

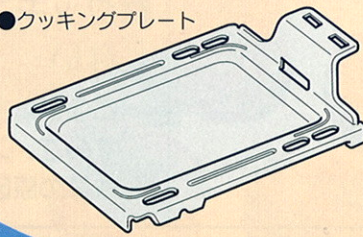
リンナイ

Rinnai

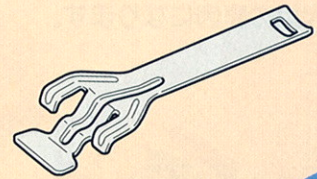
両面焼「デカグリル」用
クッキングプレート RCP-47V

COOKING BOOK

●クッキングプレート



●ハンドル



- グリル水入れ皿には必ず水を入れて使用してください。
- 記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。

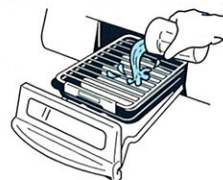
安全上のご注意

必ずお守りください

警告

- グリル水入れ皿には必ず水(200~300ml)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

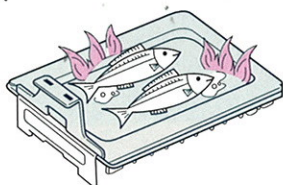


脂を取り除き
水を入れる

注意

- クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない

脂がたまり発火する原因になります。



- 調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。



- クッキングプレートを取り出すときは付属のハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のハンドルを使って取り出してください。



- クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用です。コンロで使用しないでください。故障の原因になります。

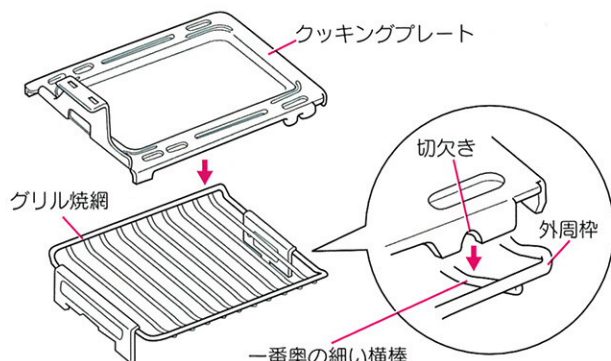


使いかた

(グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。)

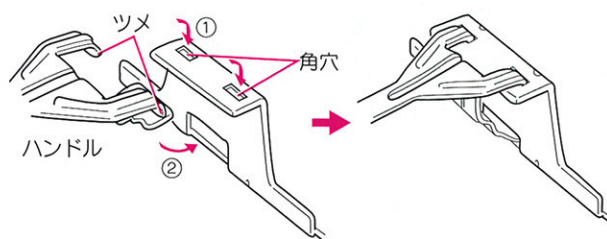
●クッキングプレートのセット

図のようにグリル焼網の一番奥の細い横棒にクッキングプレートの切欠きが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み(図中①)、水平にたおします。(図中②)そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



お手入れのしかた

- 中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色(黒ずみ等)の原因になります。

スイートポテト



グリル焼網の上で

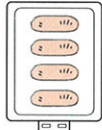
予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約12分
なし	強	強	約13分

(材料のせかた)



プレートの上で

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約5分
なし	強	弱	約5分



材 料

さつまいも(約160g)	2本
砂糖	30g
無塩バター	10g
④ 卵黄	1/2個
生クリーム	大さじ1 1/2
牛乳	50cc
バニラエッセンス	少々
ドリュウル	
卵黄	1/2個
みりん	小さじ1

- ① さつまいもを縦半分に切り、アルミはくに包んでグリル焼網にのせく上火:強、下火:強で約12分〈上火:強、下火:強で約13分〉焼きます。
- ② 焼き上がった①の中身をスプーンでくり抜き、熱いうちに裏ごしします。(皮は残しておく。)
- ③ 鍋に④と裏ごししたさつまいもを入れて弱火にかけ、よく練ります。
- ④ さつまいもの皮に③を詰め、形を整え表面にドリュウルをぬり、プレートにのせく上火:強、下火:弱で約5分〈上火:強、下火:弱で約5分〉焼きます。

ピッツア

材 料

〈ピッツア約3枚分〉	
強力粉	50g
薄力粉	50g
ドライイースト	3g
塩	1g
オリーブオイル	20cc
水	50cc
オリーブオイル、ピザソース、ピザ用チーズ	
玉ねぎの薄切り、ピーマンの輪切り、じゃがいものスライス、サラミのスライスなどお好みの具を。	

- ① 強力粉と薄力粉をボールに入れ、塩を加えて軽く混ぜます。
- ② ①にドライイーストを入れます。さらに、オリーブオイルを少しずつたらしながら入れ、続いて水を一気に加えます。
- ③ 生地がまとまったら、平らな台に取り手のひらで押すようにこねます。
- ④ さらに、90度ずつ回しながら手前に折り込んで練ります。これを何度も繰り返して、生地の表面がなめらかになるまで練ります。
- ⑤ ひとまとめに丸めたら、ボールに入れラップをかけ室温で25～30度で約1時間ほどねかせ発酵させる。(発酵後の生地は2～3倍ほどに膨らみ、指でガス抜きをします。)
- ⑥ 発酵した生地を3等分し(1個約50g)、プレートの大きさまで麺棒で伸ばします。
- ⑦ 伸ばした生地にオリーブオイルを塗ります。次にピザソースを広げ好みの具とチーズをのせます。
- ⑧ 〈上火:強、下火:強で約2分〉〈上火:強、下火:強で約2分〉予熱した後、プレートの上にのせた生地をのせく上火:強、下火:強で5分〈上火:強、下火:弱で4分〉焼きます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約2分	強	強	約5分
上火:強 下火:強 で約2分	強	弱	約4分

(材料のせかた)



※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱-切〉になっている機種)が青字にて表記しております。

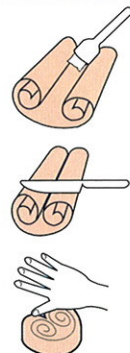


パイ(パルミエ)

材
料

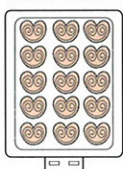
パイシート(市販のもの) ————— 1枚
グラニュー糖 ————— 適宜
卵 ————— 1/2個
アルミはく

- ①パイシートをひろげ卵をぬり、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。
- ②そのまま両端からゆるくすき間をつくるように巻き、卵をぬって両方を合わせます。
- ③冷蔵庫で5分間ねかせて1cm幅に切り、切り面を手で軽くおさえ表面に卵を薄くぬります。
- ④プレートにバターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに③のをせます。
- ⑤④のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約3分〉〈上火:弱、下火:弱で約3分〉焼いた後アルミはくをとり、〈上火:強、下火:弱で約2分〉〈上火:弱、下火:切で約3分〉焼きます。
- ⑥出来上がったパイに、グラニュー糖を好みに応じてふりかけます。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約3分
なし	弱	弱	約3分

(材料のせかた)



	火 力		時 間
	上火	下火	
	強	弱	約2分
	弱	切	約3分

ロッククッキー

材
料

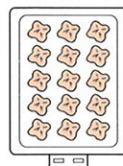
〈約30個分〉
無塩バター ————— 50g
砂糖 ————— 50g
卵 ————— 1/2個
バニラエッセンス ————— 少々
板チョコ ————— 50g
クルミ ————— 20g
薄力粉 ————— 100g
アルミはく

- ①卵とバターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- ②チョコレートとクルミは荒く刻んでおきます。
- ③バターをクリーム状に練り砂糖を2~3回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ④卵を割りほぐし入れ、バニラエッセンスを加えさらに泡立て器で全体をよく混ぜます。①の粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ②を入れて軽く混ぜます。
- ⑤バターを薄くぬり薄力粉を軽くふったプレートに④をスプーンで形を整えながらのせます。
- ⑥〈上火:強、下火:強で約2分予熱した後〉⑤のプレートをグリル焼網の上にセットしアルミはくの覆いをかぶせて〈上火:強、下火:弱で約4分〉〈上火:強、下火:弱で約2分〉、アルミはくをとり、〈上火:弱、下火:弱で約3分〉〈上火:弱、下火:切で約3分〉焼きます。



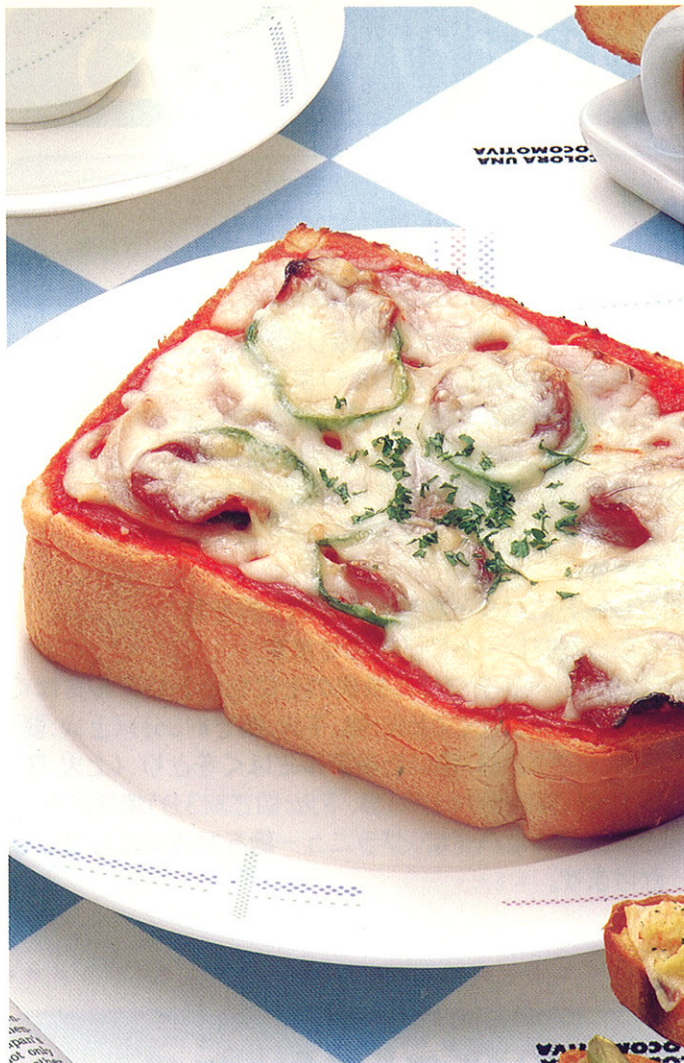
予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	弱	約4分
上火:強、下火:強 プレートなしで 約2分	強	弱	約2分

(材料のせかた)



	火 力		時 間
	上火	下火	
	弱	弱	約3分
	弱	切	約3分

※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱-切〉になっている機種)が青字にて表記しております。



ピザトースト

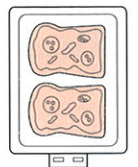
材
料

食パン(6枚切) 2枚
サラミ
ピザ用ソース
ピザ用チーズ
ピーマン } など好みの具を

- ①食パンにピザ用ソースをぬり、好みの具をのせてピザ用チーズをかけます。
- ②①をプレートにのせく上火:強、下火:強で約4分<上火:強、下火:弱で約4分>焼きます。

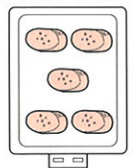
予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約4分
なし	強	弱	約4分

(材料のせかた)



※食パンのかわりにフランスパンを使ってもよいでしょう。

(フランスパンの場合)

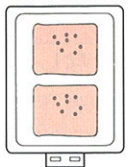


トースト

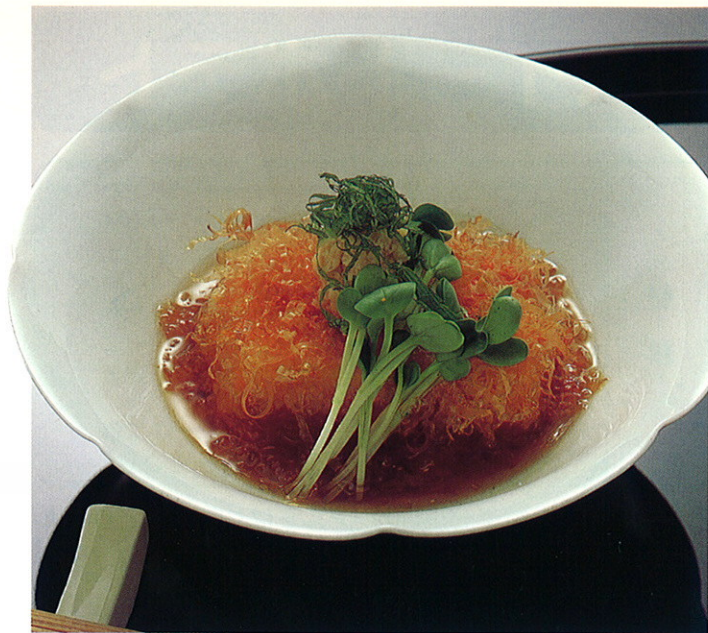
- ①<上火:強、下火:強で約1分><上火:弱、下火:弱で約2分>予熱したプレートに食パンをのせく上火:弱、下火:強で約3分<上火:弱、下火:弱で約2分>焼きます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
上火:強 下火:強 で約1分	弱	強	約3分
上火:弱 下火:弱 で約2分	弱	弱	約2分

(材料のせかた)

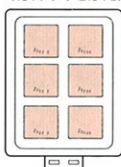


※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が「強-弱」になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が「強-弱-切」になっている機種)が青字にて表記しております。



予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約5分
なし	弱	弱	約5分

(材料ののせかた)

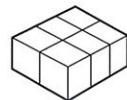


土佐豆腐

材 料

豆腐	1丁
薄力粉	適宜
卵	1個
糸がきかつお	適宜
サラダ油	大さじ1
だし汁	200cc
うすくちしょうゆ	30cc
④ みりん	大さじ2
塩	少々
酒	大さじ1

- 豆腐の水気をきって、6個に切っておきます。
- ①に薄力粉、卵、糸がきかつおをつけます。
- プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから②をのせ、サラダ油大さじ1をかけて〈上火:強、下火:強で約5分〉**〈上火:弱、下火:弱で約5分〉**焼きます。
- ④を一煮立ちさせてかけ汁をつくります。
- お好みに応じて、青じそのせん切り、おろし生姜、かいわれ菜をそえます。



豆腐ステーキ

材 料

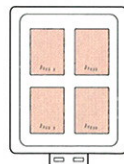
豆腐	1丁
塩、こしょう	少々
サラダ油	大さじ1/2
きのこ類(しめじ、えのきだけ、生しいたけ)	適宜
赤唐辛子	1本
にんにく	1/2かけ
水	100cc
サラダ油	大さじ1 1/2
しょうゆ	小さじ2
オイスターソース	小さじ1
片栗粉	適宜
水	適宜
砂糖、塩、こしょう	少々

きのこソース

- 豆腐の水気をきって、4個に切っておきます。
- きのこ類を適当な長さに切り、にんにくは薄切りにします。赤唐辛子は水につけておきます。
- 器にスープの素を入れ、水、しょうゆ、オイスターソース、酒、砂糖を加えて混ぜ合わせます。片栗粉は水で溶きます。
- フライパンにサラダ油を入れにんにく、赤唐辛子、きのこ類を炒めます。そこへ③のたれを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。
- 豆腐に塩、こしょうをふってから片栗粉をまぶします。
- プレートに油を薄くぬり薄力粉を軽くふってから⑤をのせ、サラダ油大さじ1/2をかけて〈上火:強、下火:強で約6分〉**〈上火:強、下火:弱で約6分〉**焼きます。
- 出来上がった④をかけます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約6分
なし	強	弱	約6分

(材料ののせかた)



ココット

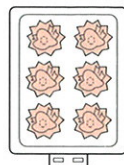
材 料

ほうれん草	1把
ベーコン	3枚
卵	4個
塩、こしょう	少々

- フライパンでほうれん草とベーコンを炒め、塩、こしょうで味付しておきます。
- アルミケースに①を入れ、とき卵を流し込みます。
- ②をプレートにのせ〈上火:強、下火:強で約5分〉**〈上火:強、下火:強で約5分〉**焼きます。

予 熱	火 力		時 間
	上火	下火	
なし	強	強	約5分
なし	強	強	約5分

(材料ののせかた)



※予熱・火力・時間は470Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱〉になっている機種)が黒字、400Vシリーズ(グリルの火力調節が〈強-弱-切〉になっている機種)が青字にて表記しております。